40e Année. — N° 22 3 Juin 1923

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz..... Chronique. — Encore les dépérissements de la vigne. La situation ; — Encore un nouveau traitement du mildiou.

N***..... XIe Congrès international d'agriculture.

Jules Ventre..... Comment assurer la conservation des vins.

A. Carré..... La situation en Haute-Garonne.

Chapelle..... Pour assurer la vente de nos vins.

R. Lafont..... En Charentes. Comparaison de l'état de la vigne pendant les années 1922-1923.

Jules Arquier..... La vente du vin dans les pays de bière.

Informations et communications de sociétés agricoles. — Station œnologique de Bourgogne à Beaune. — La foire de Paris. Salon des vins de France. — Concours d'instruments employés pour la culture mécanique de vignes. — Confédération générale des Vignerons.

Chemins de fer P.-L.-M et Midi.

Bulletin commercial et observations météorologiques.

« Le Progrès Agricole et Viticole » n'autorise la reproduction de ses articles qu'à la condition expresse d'en indiquer la source.

CHRONIQUE

Encore les dépérissements de la vigne
La situation

Dans notre dernière chronique, nous avons indiqué les principaux caractères des dépérissements dont on se plaint vivement dans certaines régions. Les cas de souches *isolées* mourantes ou mortes sont attribuables : 1° D'abord à l'apoplexie qui s'est continuée durant l'hiver ; 2° au rougeot, qui est la conséquence des fortes pluies de 1920 et 1921 à l'arrière saison.

Mais il y a aussi, comme on l'a vu, des dépérissements portant sur des surfaces étendues, plusieurs hectares par domaine, et c'est de ceux-ci qu'il va être question maintenant.

1° On a remarqué que la croissance des hybrides Bouschet laisse beaucoup à désirer cette année : les Grands noirs et surtout les Alicante-Bouschet et même Morrastel-Bouschet ; Petit Bouschet est en meilleur état. Ces hybrides sont un peu fragiles ; ils ont même des maladies spéciales qu'ils tiennent souvent de l'Alicante, etc. — Mais cette année leur affaiblissement est dû à

une production excessive, dans les plaines comme sur les coteaux ; en raison de leur débourrement tardif, Alicante et Grand noir se sont chargés de raisins. A la vendange, on ne voyait que les grappes, les feuilles ayant en partie disparu après avoir pris une coloration rouge-brun, caractéristique des vignes qui surproduisent par rapport à leur puissance.

Actuellement, ces vignes qui avaient l'année dernière de très beaux bois ne poussent pas ou presque pas. Des souches bien charpentées à 5, 6 ou 7 bras, à allure puissante, ou bien sont mortes, ou bien n'ont donné jusqu'ici que des pousses de quelques centimètres avec des raisins malingres, retombant, et qu'il serait préférable de faire disparaître après la floraison, si la coulure ne s'en charge pas —. La surproduction, je l'ai déjà dit, est une cause extrêmement importante d'affaiblissement. Les vignes âgées en souffrent moins que les jeunes, car dans leur vaste corps souterrain elles ont des réserves qui jouent le rôle de volant dans l'alimentation des raisins et qui suppléent les organes aériens quand ils sont insuffisants. Mais les souches jeunes ne peuvent guère faire des réserves importantes : d'abord parce quelles n'ont pas les magasins nécessaires; et qu'en second lieu, les produits de l'assimilation, hydrates de carbone, etc., au lieu d'aller se mettre en réserve ont été employés à la constitution de nouveaux tissus ou, si on veut, à assurer la croissance prolongée de la plante en longueur et en grosseur.

2° D'autres dépérissements, portant également sur de grandes surfaces, intéressent à peu près tous les cépages cultivés dans la région. Les souches y ont une végétation très irrégulière ; quelques-unes sont passables, les autres présentent tous les degrés de rabougrissement : diminution de la longueur et de la grosseur des pousses, et le plus souvent augmentation du nombre de raisins. On compte régulièrement deux raisins par sarment et c'est déjà beaucoup. Mais les vignes fléchissantes en ont souvent trois et parfois quatre. Chose curieuse, ces raisins sont souvent beaucoup plus longs que le rameau qui les porte : exemple frappant de la relation *inverse* qui existe au printemps entre l'accroissement de la pousse et celui des raisins.

C'est à peu près *constamment* dans les dépressions que les fléchissements se produisent. En plaine basse, il suffit d'une dénivellation à peine apparente ; en coteau accidenté, c'est dans

les cuvettes qui existent entre les croupes, ou encore, sur les pentes, dans les terres qui ont un sous sol imperméable : marne comme à Castries, etc., rocher comme à Montbazin, etc. ; c'est dire qu'ordinairement, c'est dans les terres les plus riches ou les plus facilement gorgées d'eau, au moins à un moment. Aux points surélevés et partant les plus maigres, la végétation est normale.

Eh bien, dans ces milieux un peu bas, mais qui sont aussi les plus fertiles, la vigne est, en temps normal, extrêmement puissante. C'est là qu'elle donne ses plus hauts rendements, mais c'est là aussi qu'elle est le plus exposée à des accidents divers, gélée, etc. Quel est donc l'accident à portée générale qui est intervenu ici ?

Les gelées de l'automne 1921 ont pu jouer un rôle ; mais nous le considérons comme négligeable. Tout autre a été l'influence des fortes pluies de l'automne de la même année : les pluies d'août donnent en deux semaines 217 m/m d'eau dont 119 le 18 ; celles de septembre donnent, le 9 et le 10, 108 m/m ; en tout, 345 m/m ; puis, durant l'automne, 268 m/m, puis encore 204 m/m au printemps et 148 m/m jusqu'en mai. Total : 965 m/m. Les parties basses ont reçu non seulement les quantités d'eau précédentes, mais encore celles du voisinage, qui leur sont venues par ruissellement ou par suintement, et qui étant en excès pendant fort longtemps ont asphyxié ou gêné le fonctionnement et surtout la formation des nouvelles racines : dans l'eau stagnante, les racines ne se forment pas ! Puis la sécheresse est venue, intense et prolongée, s'opposant, elle aussi, au moment où la terre perdait son excès d'eau, à la formation des radicelles. Et ainsi, après avoir poussé tout d'abord plus ou moins vigoureusement, les vignes se sont trouvées placées dans des conditions défavorables à leur alimentation en eau, conditions qui ont persisté durant tout l'hiver et jusqu'à ce jour.

Une situation analogue est créée parfois sur les pentes où viennent affleurer des bancs d'argile ou de marne. Là également il y a d'abord excès puis manque d'eau.

Dans de tout autres conditions, se trouvent les vignes occupant des terres surélevées, perméables, bien saines. Là pas d'asphyxie des racines et si la sécheresse y est même plus forte qu'ailleurs, de nombreuses racines saines sont en mesure de rechercher où elle se trouve et d'utiliser l'eau nécessaire à la plante.

On a attribué ces affaiblissements à une taille faite tardivement pour éviter les gelées de printemps. Ils se sont produits, nous le savons sûrement, sur des vignes taillées de bonne heure. Mais ils ont pu paraître plus marqués sur les premières. Le retard du développement consécutif à la taille s'étant ajouté à celui dû au mauvais état des souches. Il pourrait en être de même de l'action du sulfate de fer employé en badigeonnage.

Ces vignes affaiblies reprennent maintenant de la vigueur : leurs rameaux s'allongent et, sous l'influence d'une température plus élevée, la plupart d'entre elles redeviendront normales. Seules quelques-unes, trop affaiblies, pourront rester très en arrière ou même ne pas se remettre. Un arrosage, s'il ne pleut pas suffisamment, serait évidemment très profitable.

Ces accidents se produisent chez tous les cépages, mais surtout sur Riparia, 420 A, etc ; ils sont moins graves, habituellement, sur Rupestris, 3306. 3309, chez lesquels on les rencontre aussi.

Sur les bords de la mer, le *salant* cause des dommages importants. Des milliers et des milliers de souches sont actuellement mortes ou mourantes. Aux points qui ne sont encore que menacés, des arrosages par en haut ou par en bas donneraient sûrement de bons résultats, surtout si on évacue rapidement, au besoin avec des pompes les eaux d'écoulement.

* * *

Dans l'ensemble, les apparences de la récolte pendante étaient fort belles il y a quelques jours à peine. On escomptait une production égale et parfois supérieure à celle de l'an passé. Mais voilà qu'en dehors de quelques gelées qui ont frappé les vignobles septentrionaux, les pluies, devenues fréquentes dans le Centre et l'Ouest, sont en train d'arrêter le développement des grappes et de les transformer en vrille, d'où une réduction probable de la récolte. De combien ? on ne peut encore le prévoir. — Le mildiou, s'il a été signalé en divers endroit, n'a encore causé aucun dégât important. On a observé dans le Nantais, les Charentes, la Dordogne, etc..., de larges taches se développant rapidement sur les feuilles. Il s'agit de la *pourriture grise*, généralement pas bien grave, qui disparaîtra à l'arrivée du beau temps. Donc, pour le moment, les apparences sont encore favorables.

Des études publiées dans ce journal, il semble bien résulter que la

récolte de 1922, quelque considérable qu'elle soit, pourrait s'écouler presque complètement, si l'entrée des vins étrangers était pratiquement rendue impossible. Il ne faut plus que ces vins viennent concurrencer les nôtres, qui surabondent; mais chacun pourrait aider à la disparition de cette surabondance en supprimant momentanément du marché une portion de son vin, c'est-à-dire, en le mettant en réserve pour une année déficitaire — qui viendra sûrement. La mise en réserve dans des cuves convient aux vins qui gagnent en qualité et valeur en vieillissant. Mais d'autres, les plus légers, ne gagnent rien en prenant de l'âge. Mis en réserve sous la forme d'alcool ou d'eau-de-vie, il faudra d'abord beaucoup moins de logement ; et, ensuite , non seulement la conservation mais même l'amélioration de la qualité sont assurées. C'est dans les années de grosse production qu'il faut faire ces réserves, qui finissent toujours par devenir très rémunératrices. C'est, en effet, l'alternance des années de surabondance et de déficit qui, jadis, a fait la fortune de la grande propriété Charentaise. Les années d'abondance, les vins étaient à rien. Qui pouvait acheter, achetait et distillait en masse. L'année suivante ou celle d'après, quelque bonne gelée faisait inévitablement doubler ou tripler le prix de l'eau-de-vie.

Encore un nouveau traitement du Mildiou

Les journaux quotidiens ont publié la note suivante :

Conseils pour détruire le Mildiou. — Nous recevons la lettre suivante, que nous nous empressons d'insérer :

« Monsieur le rédacteur en chef,

C'est du fond de l'Ariège que je reçois votre bon journal.

Et c'est au sujet de l'article du 21 avril écoulé, intitulé « Nouvelle Découverte pour défendre le vignoble français », que je vous écris :

Nous rendons hommage à la grande science du Professeur Viala, dont le nom fait autorité dans le monde viticole et vinicole.

Nous avons fait, le Professeur Villedieu et moi, dans les laboratoires de Touraine, des milliers de cultures de Péronospora viticola », ou « Grape vine mildiou », ou « Moisissure des Américains » et sur solutions à base de cuivre.

Vingt années d'études nous permettent d'affirmer qu'aujourd'hui nous arrêtons et tuons une invasion de mildiou, si intense soit-elle.

Nos multiples recherches nous ont fait adopter un Mildiouvore 304, sel composé de manganate de zinc, de manganate de soude, de manganate de potasse, de manganate de chaux. Nous nous sommes arrêtés à ce Mil-

diouvore 304. Résultats de 304 traitements positifs. Sels dont les solutions ne sont stables qu'en présence d'un excès d'alcali.

Avec un excès d'eau et sous l'influence de catalyseurs, nous obtenons dégagement de chlore.

C'est justement ce chlore naissant qui agit comme oxydant et foudroie le Mildiou.

Croyez, etc. ».

Georges Brousthie,
Professeur agrégé à la Faculté des Sciences.
Détaché à l'Ecole Nationale d'Œnologie.

C'est radical !

On peut toujours essayer, mais essayer seulement. Le nombre des corps qui tuent le Mildiou au laboratoire est immense. Mais sur la vigne, il n'en reste plus qu'un, le cuivre — au moins pour le moment.

L. Ravaz.

XI[e] CONGRÈS INTERNATIONAL D'AGRICULTURE

Séance générale du samedi 25 mai 1923. — Vœux de la Section de viticulture

La séance est présidée par M. Méline.

L'ordre du jour appelle l'examen des vœux préparés par la 5[e] Section (viticulture).

M. Gervais, président de la Société des viticulteurs de France, président de la Section, donne communication du texte de ses vœux qui sont adoptés à l'unanimité :

I. — Vœu sur l'extension de la Convention de Madrid et des appellations d'origine

Le Congrès complètement d'accord sur l'intérêt que présente, pour toutes les nations, le respect absolu de l'origine des produits vinicoles :

Emet le vœux :

Que tous les pays, signataires du traité de Versailles, considérant les stipulations des articles 274 et 275 comme engageant toutes les puissances signataires entre elles ;

Que les pays signataires du traité procèdent à l'unification des lois tendant à la protection des appellations d'origine ;

Qu'ils prennent l'engagement de se notifier ces lois, ainsi que les décisions administratives et judiciaires prises conformément à ces lois ;

Que les produits à appellation d'origine soient accompagnés, à l'exportation, de documents attestant l'origine authentique du produit ;

Que des facilités soient accordées aux représentants des collectivités de producteurs qualifiés, pour intervenir et faire réprimer les usurpations frau-

duleuses à l'étranger des marques d'origine, ces représentants devant être accrédités par leurs Gouvernements respectifs ;

Qu'un Comité d'Union latine soit organisé pour envisager en commun les mesures internationales destinées à assurer l'authentictié des produits vinicoles, et à faire connaître leur nomenclature, leurs caractères et leurs qualités spécifiques.

II. — Unification des méthodes d'analyse

Le Congrès émet le vœux :

1° Que la Convention de Paris du 16 octobre 1912, sur l'unification de l'expression des résultats de l'analyse chimique, soit ratifiée et appliquée par les Etats signataires et reçoit l'adhésion des autres Etats ;

2° Que soit institué, le plustôt possible, le Bureau international de chimie appliquée à l'analyse des matières alimentaires, afin d'uniformiser les méthodes d'analyse et de coordonner les bases d'appréciations concernant la pureté des produits.

III. — Sur la question de la Prohibition et du Régime sec

Le Congrès, considérant que la campagne internationale de Prohibition dirigée contre des boissons bienfaisantes telles que le vin, dont l'usage séculaire a toujours été en honneur, menace de la façon la plus grave la production vinicole de nombreux pays, l'un des fruits de leur travail national et traditionnel, tend à ruiner des populations entières de familles attachées à leur sol, et ne peut, en conséquence, qu'aggraver les difficultés économiques internationales et entraver le rétablissement de la Paix dans le monde ;

Considérant, d'ailleurs, que cette campagne est de toute évidence l'œuvre d'une tempérence mal comprise et mal informée, ignorante des véritables cause de l'alcolisme, fléau incontestable qu'il est nécessaire de combattre, mais contre lequel l'usage du vin a toujours été précisément l'un des remèdes les plus efficaces, ainsi qu'en fait foi l'expérience des pays où la consommation du vin est depuis longtemps largement développée.

Emet le vœu :

Que les dirigeants de la campagne de Prohibition cessent de confondre avec les produits nocifs, des boissons saines et hygiéniques telles que le vin auquel des milliers de producteurs laborieux de diverses nations entendent conserver ses droits légitimes ;

Appelle sur cette distinction nécessaire l'attention des Gouvernements.

IV. — Sur les Producteurs directs

Le Congrès constate les progrès que l'hybridation de la vigne a réalisés non seulement dans la voie des hybrides porte-greffes, mais encore et surtout dans celle des *Hybrides Producteurs*, dont un certain nombre méritent d'être retenus.

Il reconnaît que, du point de vue international, les *Hybrides Producteurs* qui ont fait leurs preuves et ont affirmé à la fois leurs résistances aux maladies cryptogamiques, la valeur de leur fructification et de leur produit final, c'est-à-dire de leur vins, peuvent rendre d'utiles services, notamment dans certains milieux où la culture de la vigne n'est que l'accessoire, et où

elle a pour but essentiel d'assurer la boisson nécessaire aux besoins de la famille ou de l'exploitation agricole ;

Toutefois, il met en garde les viticulteurs contre l'extension démesurée et irraisonnée de la culture de la vigne, avec les répercussions et les conséquences économiques qu'une surproduction généralisée ne manquerait pas d'entraîner ;

Il croit que la question des *Hybrides Producteurs*, à raison même de l'intérêt qu'elle présente pour le développement et l'avenir de la viticulture mondiale, doit être suivie avec beaucoup de circonspection et de prudence ;

Il affirme qu'en aucun cas *l'Hybride Producteur* ne devrait trouver place dans les régions à vins fins, donnant droit aux appellations d'origine, ni dans les tènements des grands crus, lesquels empruntent aux cépages indigènes qu'une longue expérience a sélectionnés et consacrés, leurs caractères spécifiques et leurs qualités essentielles. N***

COMMENT ASSURER LA CONSERVATION DES VINS[1]

Filtrage ou Filtration. — La filtration est une opération qui a pour but de débarrasser un liquide quelconque de toutes les particules grosses ou petites qu'il tient en suspension, en l'obligeant à traverser une membrane poreuse de nature et de constitution déterminées.

Les impuretés dont le liquide est chargé sont retenues non seulement par l'obstacle contre lequel elles se heurtent, mais encore pendant leur passage à travers les pores de la substance, et cela grâce au jeu de forces d'adhésion qui les maintiennent collées contre la paroi et les rendent indépendantes du courant du liquide.

Ce n'est donc pas à proprement parler la ténuité des pores des substances filtrantes qui joue le rôle le plus important dans le fini d'une filtration, c'est en grande partie à la force attractive des parois qu'il faut rapporter la limpidité obtenue.

Il importe, en outre, d'avoir uniquement affaire a des substances laissant passer toutes les matières en solution et ne s'opposant qu'au passage des impuretés en suspension. Cela exclut immédiatement les membranes végétales ou animales qui, de par leur constitution, s'opposerait au passage de certaines substances de nature colloïdale qui se rencontrent en solution dans les vins et qui donnent quelquefois à ceux-ci un cachet spécial.

Aussi fait-on plutôt appel à des matières filtrantes sans action sur le liquide tels que tissus de coton, de molletons, papier, cellulose, amiante, terre poreuse, etc. Mais au nombre de ces substances les unes, et notamment les tissus, ont des pores de très grand diamètre relatif et ne peuvent sans quelque modification retenir les particules fines et plus particulièrement les germes de maladies. Leur emploi serait donc inopérant si on ne prenait la précaution de diminuer le diamètre de leurs pores en les encollant.

Pratiquement, et lorsqu'il s'agit de vins très troubles, l'encollage est fait naturellement par les dépôts formés par les particules les plus grosses et au bout d'un temps plus ou moins long, quand les pores sont devenus

(1) Voir pages 225, 278, 320, 351 et 470.

suffisamment étroits le vin sort à peu près limpide. Mais ce colmatage naturel constitue un inconvénient sérieux par la perte de temps qu'il occasionne, aussi préfère-t-on recourir à un encollage par l'introduction dans le liquide de substances capables de produire, avec certains éléments du vin, des particules solides de volume important. On s'adresse alors aux clarifiants que nous avons étudiés au moment du collage, c'est-à-dire aux matière gélatineuses ou albuminoïdes. D'une manière générale, on a recours à la gélatine et dans les cas excessivement difficiles à un mélange de gélatine et de terre d'infusoires. Pratiquement, on peut employer pour cette opération 4 grammes de gélatine ou 3 grammes de gélatine et 0 gr. 500 de terre d'infusoires par mètre carré de surface filtrante.

On fait dissoudre la colle, puis on la mélange à une quantité de vin égale à au moins trois fois le volume de l'appareil. On brasse énergiquement la masse en même temps qu'on y ajoute la terre d'infusoires. Sous l'action de la colle, il se forme un précipité abondant de tannate de gélatine qui enrobera le tissu et comblera en partie les pores. On renverra dans le filtre le liquide recueilli après passage à travers la substance filtrante jusqu'à ce qu'il coule absolument limpide. A ce moment, mais à ce moment seulement, on fera arriver dans l'appareil le vin à filtrer.

Mais cet encollage a un inconvénient qui se laisse constater rapidement ; il diminue dans des proportions très grandes le rendement du filtre, car bientôt à son action s'ajoute celle des impuretés du vin ; pour peu que celui-ci soit très trouble, le filtre sera très vite colmaté et le rendement deviendra pratiquement insuffisant. On sera alors amené fatalement à recommencer une nouvelle opération, d'où perte de temps.

Aussi a-t-on cherché d'autres matières pouvant donner des résultats aussi intéressants tout en assurant un rendement pratique suffisant. De là sont nés les filtres employant le papier, la cellulose en pâte, l'amiante et même la porcelaine simplement dégourdie.

Je sortirais du cadre de cette étude si je voulais décrire toutes les sortes de filtres Je me contenterai donc de citer les principaux, me réservant d'ailleurs d'examiner par la suite les avantages et les inconvénients de chacune des catégories.

A. *Filtres à manches.* — D'une façon générale, on se sert actuellement d'appareils filtrants à l'abri de l'air et quelle que soit la nature de la substance filtrante employée.

Au début, on filtrait à l'air libre sur tissu filtrant et les *appareils type Mirepoix* sont les représentants de cette catégorie.

Parmi les appareils qui utilisent des tissus filtrants et qui travaillent à l'abri de l'air, il y a lieu d'établir une classification :

1° *Ceux qui utilisent des manches plates et lisses.* — Ces manches sont ordinairement constituées par de simples sacs en tissus que l'on suspend dans la caisse de l'appareil et qui sont séparés les uns des autres par des claies en rotin. Dans d'autres, tel que l'*ancien Caizergues*, la manche unique et de forme rectangulaire est simplement roulée sur elle-même en même temps qu'une claie en rotin très souple de même dimension dont le but est de tenir la manche toujours rigide et d'ensoler continuellement les parois ;

2° *Ceux dont les manches sont plissées* (c'est le cas du *filtre Caizergues*, modèle 1903). — Les manches sont pendantes et plissées ; elles peuvent se trouver en plus ou moins grand nombre dans l'appareil puisqu'elles présen-

tent la facilité d'être isolées les unes des autres par des paniers d'osier ou en rotin.

Ces filtres travaillent du dedans au dehors, c'est-à-dire que le vin à traiter arrive à l'intérieur de la manche et sort limpide à l'extérieur et cela constitue un inconvénient sérieux, tout au moins au point de vue de la difficulté offerte par le nettoyage des manches. Cependant, on peut les nettoyer en les rinçant d'abord soigneusement et immédiatement après leur emploi, de façon à ce que les dépôts n'aient pas le temps de sécher, puis elles sont brossées et tordues, sans exagération, car on pourrait briser les fibres, ce qui constituerait un danger pour les opérations ultérieures. On les lave ensuite à grande eau après quoi on les met à tremper dans de l'eau renfermant environ 5 o/o de carbonate de soude ; on les rince à nouveau dans de l'eau claire et on les plonge ensuite dans de l'eau sulfitée à 2 o/o. Enfin, on les

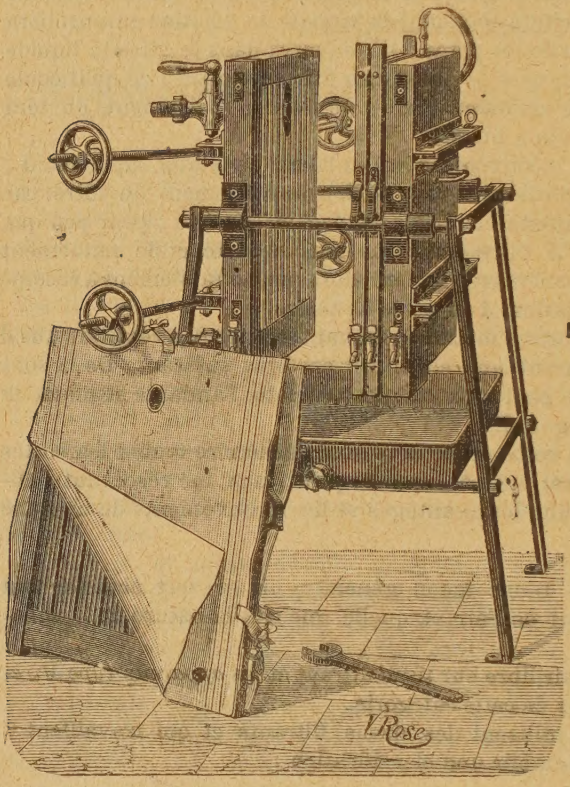

Fig. 3. — Filtre à cadre Simoneton.

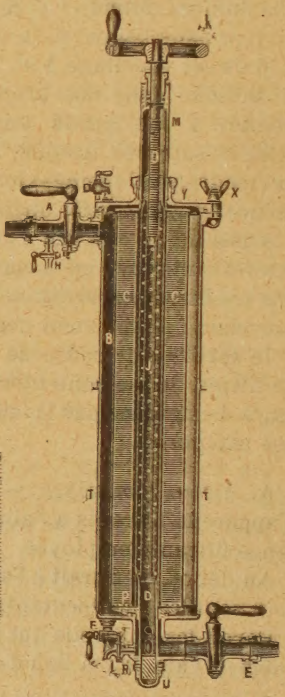

Fig. 4. — Coupe du filtre « Universel ».

fait sécher aussi rapidement que possible pour éviter qu'elles moisissent. Une fois complètement sèches, on les conserve à l'abri des poussières d'une opération à l'autre ;

3° *Ceux dont les manches sont remplacées par des serviettes et qui recourent au principe des filtres-presses.* — Le type de ces appareils est le *filtre Simoneton* (fig. 3). Il est constitué par un certain nombre de cadres cannelés et perforés, munis chacun d'un petit robinet. Chacun de ces plateaux, percé d'une ouver excentrée par où arrive le vin trouble, supporte une serviette composée de

ture deux parties solidaires l'une de l'autre et qui l'entoure complètement. Les plateaux sont placés les uns à côté des autres et l'étanchéité de l'appareil s'obtient par un serrage entre deux plateaux dont l'un est fixe, c'est celui qui porte les robinets d'adduction du vin, et l'autre mobile portant le robinet de sortie. Ces appareils présentent un grand avantage sur les autres : celui de pouvoir isoler et à la rigueur remplacer l'un des cadres, dont le tissu serait percé par exemple, et cela grâce au contrôle facile qui peut être fait par les petits robinets qui existent sur les cadres. Un second avantage réside dans la facilité que présente le nettoyage des serviettes. Le filtrage se fait de dehors en dedans ;

4° *Ceux dans lesquels les manches sont remplacées par des disques en tissus* percés d'un trou en leur centre, superposés les uns aux autres en plus ou moins grand nombre le long d'un axe creux et perforé. L'étanchéité est obtenue, encore ici, par un plateau mobile qui peut comprimer à volonté les disques. Le liquide à filtrer arrive dans un espace annulaire qui est constitué d'une part par les parois métalliques de l'appareil, d'autre part par le rebord extérieur des disques. Il traverse normalement ces derniers, c'est-à-dire sous une grande épaisseur, puis s'évacue par l'axe creux. Selon le degré du trouble on serre plus ou moins les disques. Le type de ce filtre est l'« *Universel Simoneton* » (Fig. 4).

B. *Filtres à papier et à cellulose.* — Dans cette catégorie on rencontre des filtres utilisant des feuilles de papier en plus ou moins grand nombre, com-

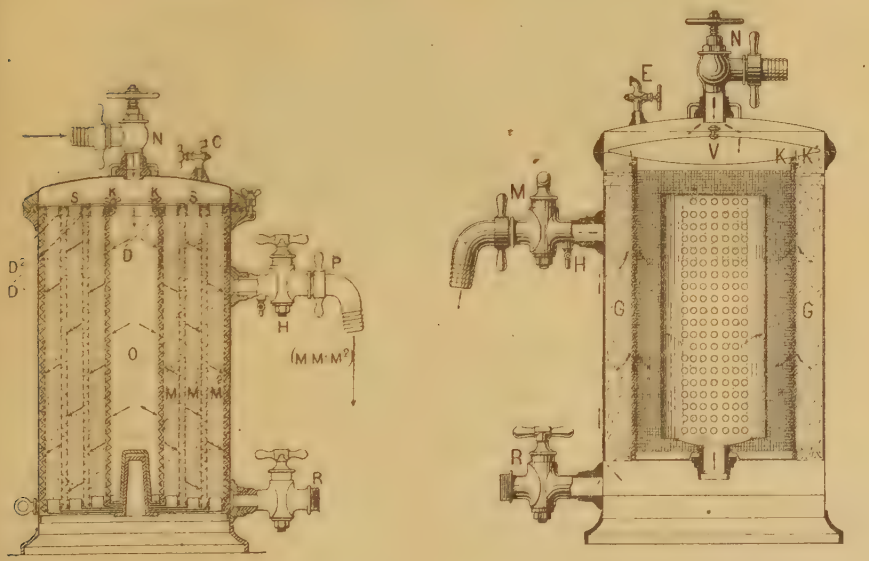

Fig. 5 et 6. — Filtres Rojat.

primées entre des plateaux, généralement en ébonite, et construit de telle sorte que le vin trouble entré par un tube latéral est obligé de traverser complètement l'épaisseur de papier avant de se rendre dans un second tube placé également latéralement et formé somme toute par la juxtaposition des

divers plateaux. La dépense en feuilles de papier est relativement onéreuse. Le type de ces filtres est l'appareil *Capillery*.

Mais dans cette catégorie les appareils présentant un intérêt très grand sont ceux qui utilisent la pâte de cellulose. Ici la paroi filtrante est formée chaque fois que l'on veut faire une opération en délayant dans de l'eau ou du vin limpide de la pâte de cellulose, généralement vendue en plaques comprimées. La pâte obtenue est ensuite versée dans les appareils où se trouvent des grilles très fines, en métal, servant de support à la pâte. Par simple écoulement naturel du liquide retenu dans la pâte, les fibres de cellulose s'enchevêtrent et se tassent toutes seules. On obtient ainsi une surface filtrante prête à servir. Au nombre de ces appareils, un notamment doit retenir l'attention, *c'est le filtre Rojat*. Dans celui-ci, tout au moins dans ses appareils à grand travail de construction plus simple, la pâte de cellulose est versée dans un panier grillagé au centre duquel se trouve ce que le constructeur appelle une bougie filtrante, constitué par la superposition de trois grillages dont le superficiel est très fin. C'est par cette bougie fixée dans le

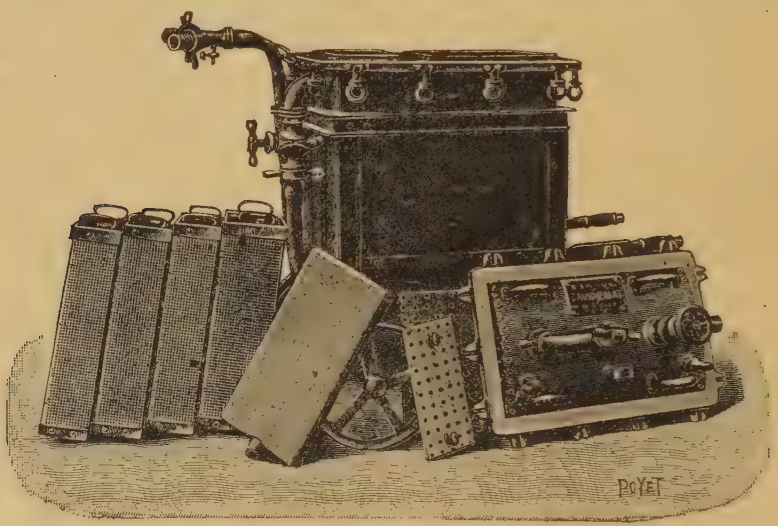

Fig. 7. — Filtre Rojat

bâti de l'appareil par un emboîtement cônique que se ferait l'évacuation du vin filtré. A son arrivée dans l'appareil, le vin tombe sur une paroi perforée qui brise le jet et permet une répartition parfaite du liquide sur la pâte et cela sans risquer de le remettre en suspension (fig. 5, 6, 7 et 8).

L'épaisseur de la couche filtrante est relativement épaisse, et, somme toute, ne se colmate pas très vite, ce qui assure à l'appareil un rendement intéressant. On peut associer plusieurs éléments pour faire de la polyfiltration, mais déjà pour des vins pas trop chargés en impuretés, cette polyfiltration s'opère, comme d'ailleurs dans l'Universel, grâce à l'épaisseur de la couche filtrante. En effet, la première couche se charge en impuretés, mais moins vite qu'on pourrait le croire, puis c'est au tour des suivantes et généralement quand le débit devient insuffisant et qu'on est obligé de démonter l'appareil, une partie importante de la couche n'est pas visiblement polluée. On peut faire resservir la pâte en ayant soin de la laver d'abord dans de l'eau, puis de la conserver propre dans de l'eau bisulfitée.

(*à suivre*)

J. VENTRE.

LA SITUATION EN HAUTE-GARONNE

J'aurais voulu vous donner des renseignements précis comme autrefois à notre ami Degrully, sur les récoltes de la Haute-Garonne. Malheureusement je ne suis plus aujourd'hui en état à le faire, n'ayant plus l'occasion de visiter, comme naguère, les différentes régions de ce département.

Ce que je puis vous dire cependant peut tenir dans les lignes suivantes :

Céréales. — Très variables, très belles en certains endroit, depuis quelques jours médiocres encore dans les sols noyés, mal ressuyés. Si le temps continue à être favorable, la récolte pourra être supérieure à la moyenne d'avant guerre.

Cultures sarclées : maïs, haricots, pommes de terre. — Les agriculteurs craignaient à la fin de l'hiver de ne pouvoir préparer leurs terres convenablement, à cause de l'excès d'humidité. Avec la fin d'avril et la première quinzaine de mai favorables ils ont pu, d'une, manière générale, faire les ensemencements normaux, et dans beaucoup d'endroits dans d'assez bonnes conditions, bien qu'un peu tardivement. Impossible de prévoir encore les résultats futurs, mais la germination se montre bonne à peu près partout.

Fourrages artificiels. — Superbes pour la plupart des jeunes luzernières, mais médiocres sur les vieilles. Les trèfles sont en général assez beaux. La fenaison se fait un peu difficilement à cause des alternatives de pluies, après la première coupe, mais si le temps se met franchement au beau, la récolte générale sera de bonne qualité et moyenne.

Prairies naturelles. — Je n'ai pas de renseignement précis à leur sujet. Celles que j'ai pu visiter m'ont paru devoir donner des rendements de bonne année moyenne.

Vignes. — Très négligées jusqu'à la fin d'avril, faute de pouvoir y pénétrer en raison de l'humidité excessive de l'hiver. On presse les premiers labours qui n'étaient pas faits, mais du côté des façons culturales, le vignoble, à part de belles exceptions, laisse bien à désirer.

Les apparences de récolte sont assez belles si l'on s'en rapporte uniquement à la sortie des raisins, mais que deviendront ces espérances dans ces terres où les mottes et les herbes sont si abondantes ! On a fait tout de même, en général, le premier sulfatage et même un premier soufrage.

Observation. — Nous avons déjà éprouvé plusieurs orages fin avril et commencement de mai, qui n'ont heureusement été accompagnés de grêle que sur une très faible surface. La récolte générale ne se ressentira guère de ces orages. Espérons que d'autres ne la compromettront pas.

Si vous avez des renseignements contradictoires de quelques correspondants, cela ne m'étonnera pas. Les récoltes sont très *jalouses* et varient beaucoup d'aspect avec les milieux. Je crois vous donner ici une moyenne acceptable après mes plus récentes tournées, que je regrette de n'avoir pas faites plus nombreuses.

A. Carré.

POUR ASSURER LA VENTE DE NOS VINS

La Société départementale d'agriculture des Bouches-du-Rhône, se faisant l'interprète des doléances des viticulteurs de la région, a l'honneur d'exposer les faits ci-après :

Le marché des vins baissant de jour en jour, si aucune mesure efficace n'est bientôt mise en vigueur pour le stabiliser, nous sommes à la veille d'une débâcle complète, qui serait accélérée par l'affolement croissant des propriétaires. A ce moment, où s'arrêterait la dépréciation des cours, tombés dernièrement aux environs de 4 francs le degré pour les vins de qualité courante.

L'heure des discours et des promesses est passée. Ce sont des réalisations effectives et très prochaines qu'il faut absolument obtenir.

Par quels moyens :

Répression plus énergique de la fraude

La fraude s'exerce, presque impunément, sous diverses formes et sur une large échelle.

Les vins avariés (cassés, tournés) achetés à vil prix, circulent, sans contrôle sérieux, de la propriété aux chais des négociants.

Après coupages avec des vins étrangers, le plus souvent, riches en couleur et en alcool, ils sont écoulés à la consommation.

Les mêmes vins étrangers, lorsqu'ils ne sont pas utilisés pour masquer les altérations des vins, servent fréquemment à couvrir le mouillage.

Pour enrayer ces pratiques déloyales, très préjudiciables à tous égards, une surveillance et une répression sévères sont réclamées par les intéressés.

Par l'interdiction d'entrée des vins étrangers

La récolte très abondante de la dernière campagne n'est pas la seule cause de dépréciation des cours.

Tous les viticulteurs ont appris, à leurs dépens, que l'importation des vins étrangers en est aussi un facteur très sérieux.

Il est, en effet, singulier qu'un pays de grosse production vinicole comme la France, produisant, en année normale, au delà de ses besoins, se voie dans l'obligation de recevoir, à titre de monnaie d'échange, d'énormes quantités de vins étrangers.

Restreignons donc les importations aux vins de luxe et fermons nos frontières aux mixtures plus ou moins alcooliques qui envahissent nos marchés.

Notre production de vins de coupage (Roussillon, Minervois, Var, Algérie, etc...) suffit à nos besoins.

La dénonciation du traité Franco-Espagnol s'imposait en décembre dernier, époque à laquelle on était déjà fixé sur l'importance considérable de la récolte de 1922. Il faut tout faire pour qu'elle soit un fait accompli en juillet prochain, afin de ne pas commencer une nouvelle campagne sous les plus fâcheux auspices. Cette mesure soulèvera certainement, dans d'autres milieux, de violentes protestations.

On doit en venir à bout et rallier auprès du gouvernement et du parlement une majorité favorable à notre cause, puisque la question viticole intéresse 70 départements, c'est-à-dire la grande majorité du pays.

Cette suppression des importations n'est qu'un palliatif. En face d'une situation aussi alarmante, on est appelé, tôt ou tard, à avoir recours à des moyens plus radicaux.

Réglementation du degré des vins à la vente et vinage

Ainsi qu'on l'a proposé déjà, pourquoi ne réglementerait-on pas le degré des vins à la vente ? La distillation d'une partie des vins de faible degré servirait au vinage de l'autre partie et à la production d'alcool de bouche.

Comme on l'a répété souvent, avec raison, la distillation est seule capable de servir de soupape de sûreté à une production trop considérable. Il faudra coûte que coûte y revenir.

Pourquoi proscrire le vinage chez nous, alors que nous importons des vins étrangers vinés avec des alcools de *grains*.

Le vinage, rationnellement pratiqué avec des alcools de vins, ne peut qu'améliorer la qualité des vins à faible degré.

Au point de vue exportation, dira-t-on, cette opération peut-être éventuellement exploitée contre nos produits ?

Présentement, nous n'avons pas à nous préoccuper de l'opinion des nations « sèches ».

Quant à celle des autres pays importateurs de vins, nous savons par expérience que sur les marchés, les vins vinés de provenance espagnole ou autre, concurrencent les nôtres d'une façon redoutable.

Limitation des stocks de vins à la vente

Cette solution, qui rencontre de nombreux partisans et dont l'application est difficile et délicate, est la suivante :

Dans les années où la récolte serait de beaucoup supérieure au chiffre largement suffisant à nos besoins (consommation intérieure et exportation) tous les viticulteurs ne devraient pas hésiter pour sauvegarder l'intérêt général, à transformer en alcool une fraction de la récolte, à déterminer après connaissance du total des déclarations.

La vente, avant cette époque, ne serait autorisée que pour une portion de la récolte à fixer à l'avance. Cette mesure pourrait être limitée aux producteurs de plus de X hectos, par exemple.

L'augmentation du stock d'alcool qui en résulterait aurait pour avantage principal de supprimer les excédents de récolte et de stabiliser les cours. Si, par contre, le prix de l'alcool se trouvait réduit, il n'en résulterait pas un bien grave inconvénient, cette légère perte étant compensée par ailleurs.

* * *

Les idées ci-dessus n'ont pas la prétention d'être nouvelles. Elles ont été souvent émises sous des formes différentes.

Plus que jamais, elles sont maintenant à l'ordre du jour et il est de toute urgence de les faire aboutir sans retard, en s'appuyant sur l'autorité et l'influence de tous les concours.

Nous croyons pouvoir compter sur votre haute et précieuse intervention pour nous aider à travailler, sans retard, au relèvement de la viticulture française, l'une des richesses principales du pays.

CHAPELLE.

EN CHARENTES

COMPARAISON DE L'ÉTAT DE LA VIGNE PENDANT LES ANNÉES 1922 et 1923

1922

Avril. — Pluies continuelles du 25 mars au 5 mai. — Débourrement fin avril (tardif par rapport à une année ordinaire).

Mai. — Très beau et très chaud du 5 mai à fin mai. — Débourrement rapide, grappes abondantes, sans vrilles, et prenant très rapidement un très grand développement. Dans le St-Emilion, un ou deux des ailerons supérieurs des grappes sont aussi longs que l'aile principale.

Juin. — Très chaud, très sec (aucune pluie). — Grande végétation. Floraison précoce et de très courte durée, pas de coulure. Grappes très denses, pas de chlorose, même dans les parties calcaires à porte-greffe mal adapté. Pas de mildiou.

Juillet. — Très chaud, très sec (aucune pluie). — La végétation s'arrête du 15 au 25 juillet, selon les cépages. Pas de chlorose, pas de mildiou.

Août. — 1re quinzaine : Très chaud, très sec. — La véraison commence dans les premiers jours du mois. Elle se continue lentement, la vigne souffrant de la sécheresse. — 2e quinzaine : Pluies très abondantes et prolongées du 20 au 30 août, refroidissement de la température. — La véraison se termine rapidement à la fin août. Les grappes grossissent et deviennent énormes. Les St-Emilion surtout.

Septembre. — Alternative de pluies et de chaleur peu élevées. — Maturation lente et pourriture des Folles qui oblige à vendanger le 20 septembre, avant la maturité. Très peu de mildiou. — Vins faibles de degré et verts (6 à 7° d'alcool).

Octobre. — Température habituelle du mois, plutôt chaude dans la 2e quinzaine. Forte gelée qui fait tomber les feuilles le 28 octobre. — Maturation lente au début du mois. Elle devient satisfaisante dans la 2e quinzaine. Les vins vendangés à partir du 15-20 octobre ont titré de 8°5 à 9°5 même en St-Emilion.

En résumé, année exceptionnellement favorable pour la quantité de récolte. 1922 est la plus forte récolte en Charente depuis la reconstitution.

1923

Avril. — Pluies fréquentes pendant tout le mois. — Débourrement précoce (fin mars commencement avril). Végétation lente en raison des pluies froides. Grappes aussi nombreuses qu'en 1922.

Mai. — Du 1er au 7 mai très chaud. — Bonne reprise de la végétation. — Du 8 au 23 mai, pluies abondantes, nuits froides = 0° et — 1° dans les plaines. Très peu de vignes gelées. Ralentissement de la végétation. Les ailerons de la partie supérieure des grappes avortent en vrille. — Apparition de la chlorose.

R. LAFONT.

LA VENTE DU VIN DANS LES PAYS A BIÈRE

« Je lis dans le *Progrès agricole* du 20 mai que c'est dans les pays de consommation comme Lille et Dunkerque qu'il faudrait organiser des expositions vinicoles. C'est une très bonne idée.

Mais il faudrait commencer par connaître l'opinion des consommateurs des départements du Nord sur la valeur du vin dans l'alimentation.

Si je m'exprime ainsi c'est que malheureusement on n'a pas su profiter de la situation favorable de l'après-guerre pour faire pénétrer le goût du vin dans la consommation familiale de l'ouvrier.

Il y a trois ans, au mois d'août 1920, je ne pensais pas être appelé à mettre mon initiative au service de nos viticulteurs pour créer la Coopérative vinicole du canton de Pertuis.

A cette époque, je fis un voyage dans le Nord. M. X... voulut me faire goûter d'un fût de vin de Bordeaux à 2 fr. 50 le litre (sans certificat d'origine). Je le goûtais et je dis, ce vin est piqué. On réclama, on changea le vin par un autre qui n'était guère supérieur. Je dis à X... je t'en enverrai qui ne sera pas de Bordeaux, mais sera toujours aussi bon, sinon meilleur.

Au commencement de février de cette année on m'a demandé un fût de vin que j'ai envoyé sur ma récolte apportée à la Coopérative. J'ai eu la curiosité de demander le prix qu'on vendait le vin à Hazebrouck, on me répondit qu'à 1 fr. 75 on a du vin imbuvable, à 2 fr. il peut se boire.

Malheureusement le prix de transport par bordelaise est très onéreux, pourtant en comptant le vin à 60 francs à la propriété, ce vin n'est pas revenu à plus de 110 fr. l'hecto.

Comme on a trouvé le vin très bon, une personne m'écrivit pour nous représenter. Je répondis qu'une Coopérative ne peut pas vendre par 10 ou 20 hectos, qu'on vend au minimum par cave de 300 à 400 hectos ou plus, que c'est le rôle du négociant à débiter le vin qu'il achète par grande quantité, mais qu'à mon point de vue il y avait une place à prendre dans le Nord en sortant du rôle de bistrouilleur, en vendant le vin de l'Hérault, du Var et du Vaucluse avec ses qualités d'origine.

Voyant que la crise vinicole s'accentuait, ayant des relations commerciales sur la place de Roubaix et que la personne avec qui j'étais en rapport d'affaires avait un ami qui faisait le commerce des vins en gros, je lui écrivis ces temps derniers de vouloir bien me mettre en rapport avec son ami. Se trouvant en voyage dans le Midi, il y a huit jours, je reçus sa visite. Et voici ce qu'il m'a raconté.

Après la guerre, les brasseries détruites, on a consommé beaucoup de vin, mais il était très cher, 2 fr. et 2 fr. 50 le vin ordinaire. Puis le vin est indigeste, l'ouvrier ne pouvant pas le supporter a abandonné le vin pour consommer de la bière.

Les brasseries se sont reconstruites et avec l'argent d'un litre de vin on a plus de 2 litres de bière. Et mon ami, qui en 1920 avait gagné beaucoup d'argent, a été obligé de liquider sa situation.

Pour faire pénétrer le vin dans la consommation familiale de l'ouvrier du Nord, pour réussir, il faudrait s'imposer de gros sacrifices et lui procurer un vin meilleur que celui qu'on lui a vendu dans ces dernières années.

Qu'en conclure ? Que les bistrouilleurs ont tué la poule aux œufs d'or et que la loi sur la répression des fraudes n'a pas donné de résultats dans les départements du Nord ».

Jules ARQUIER,
Directeur de la Coopérative vinicole
de Pertuis (Vaucluse).

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Station œnologique de Bourgogne à Beaune. Cours et exercices pratiques d'œnologie. — Une série de cours et exercices pratiques d'œnologie générale, d'une durée de dix jours, aura lieu à la Station œnologique de Bourgogne, à Beaune (Côte-d'Or) du 17 au 27 juillet prochain.

Ces cours qui s'adressent aux viticulteurs et aux négociants en vins, ont pour but : 1° de donner les connaissances théoriques nécessaires pour diriger les opérations de la fermentation et de la conservation des vins ; 2° de familiariser avec l'emploi des procédés de dosage les plus indispensables à la direction de ces opérations (dosages de sucre, d'alcool, des diverses acidités, examens microscopiques, etc.). Le programme des cours est envoyé franco sur demande. Le nombre des auditeurs étant limité, la liste des inscriptions sera close dès qu'il n'y aura plus de places de disponibles.

La foire de Paris — Salon des vins de France — 16 mai. — M. le Président de la République a procédé à l'inauguration de la « Foire de Paris », le 16 mai, au matin.

Son passage, quoique un peu rapide, lui aura permis au cours de sa visite au « Salon des vins » d'apprécier l'importance de cette exposition, et notamment il aura pu se rendre compte de la diversité des vins exposés par la région méridionale.

Devant le Salon de réception de la C.G.V. il a été salué par M. Combemale, vice-président de cette puissante organisation, assisté de MM. Ravel, président de la « Fédération méridionale des caves coopératives de vinification »; Malet, président de la « Fédération méridionale des syndicats du commerce en gros des vins et spiritueux »; Valarino et Bauzil, administrateurs du syndicat régional des vignerons des Pyrénées-Orientales.

Concours d'instruments employés pour la culture mécanique des vignes. — Le Comité d'Agriculture de Beaune et de Viticulture de la Côte-d'Or, organise des essais culturaux qui auront lieu dans le vignoble, le 30 juin prochain.

Pourront prendre part à ces essais tous les instruments destinés à ameublir et nettoyer le sol : charrues vigneronnes et herses avec ou sans interceps ; appareils de motoculture pour la vigne, et en général, tous les instruments à traction animale ou mécanique susceptibles de remplacer avantageusement la main-d'œuvre.

Une somme importante sera distribuée sous forme de primes aux constructeurs qui participeront à ces essais.

Pour tous renseignements complémentaires et pour l'inscription, s'adresser à M. Chapot, Professeur d'Agriculture à Beaune (Côte-d'Or).

Un avis ultérieur indiquera aux intéressés le programme détaillé de ces essais.

Confédération générale des vignerons. — *Commission de constatation des cours des produits agricoles.* — Sur rapport de M. le Colonel Mirepoix, président de la Confédération générale des vignerons, les délégués du 5e Congrès de l'agriculture française qui vient de se tenir à Paris, ont adopté le vœu suivant :

Vœu : Le Congrès, considérant que les cours et mercuriales des produits agricoles doivent être la constatation exacte et impartiale des opérations effectuées entre les producteurs et les commerçants, émet le vœu :

1° Que les commissions de constatation des cours des produits agricoles soient composées en nombre égal de courtiers et négociants d'une part, de producteurs agricoles d'autre part, ces derniers étant désignés par les Chambres d'agriculture et, en attendant leur organisation par les groupements professionnels agricoles intéressés, ou à leur défaut par les offices agricoles départementaux.

2° Que le Ministre de l'Agriculture se mette d'accord avec le Ministre du Commerce de façon à présenter aux Chambres, dans le plus bref délai possible un projet de loi modifiant dans le sens indiqué ci-dessus, la loi du 18 juillet 1866 sur les courtiers en marchandises.

Cies DES CHEMINS DE FER DE PARIS à LYON et à la MEDITERRANÉE ET DU MIDI

A dater du 1er juin 1923, un certain nombre de modifications ont été apportées à l'organisation des trains de voyageurs sur la plupart des lignes du Réseau.

Il en est résulté un grand nombre d'améliorations qui ont nécessité des retouches aux horaires de la plupart des trains du service actuel, soit pour les mettre en correspondance avec les trains nouveaux, soit pour donner satisfaction aux vœux exprimés par le public.

Pour tous renseignements concernant ces nouveaux horaires, s'adresser dès maintenant à MM. les Chefs de gare ou aux Bureaux de renseignements.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — « Assez peu de marchandises, en dehors de celles faisant l'objet de marchés antérieurs, ont été reçues dans les Entrepôts parisiens pendant la dernière huitaine. Il en est résulté que les prix, tout en marquant toujours une certaine faiblesse, n'ont pas suivi complètement l'affaiblissement des cours observés à la propriété. On a payé des vins rouges du Midi 8°, de 57 à 60 fr., des 9°, de 61 à 65 fr., des 10°, de 68 à 74 fr., suivant qualités, avec toujours quelques affaires exceptionnellement traitées un peu au-dessous de ces taux. Des vins du Centre, 6°, ont vu les prix de 36 à 38 fr., ceux un peu plus corsés ont vu ceux

de 38 à 40 fr. Des Algérie 11 à 12° ont pu être obtenus de 87 à 90 fr., quelques lots auraient même été payés un peu moins. Les quelques parties de vins du Portugal offertes, l'ont été de 81 à 83 fr. à quai Rouen, soit en vins rouges, soit en vins blancs. Les transactions restent toujours très peu actives sur ces derniers, quelle qu'en soit la provenance. On attribue ce manque d'affaires en vins blancs aux achats faits à la barrique dans les pays de production.

Les débitants continuent à ne demander que de petites quantités à la fois, ne voulant pas se charger, pensant toujours obtenir des prix plus bas ».

LANGUEDOC. — Hausse générale sur les bons vins.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 21 mai	Cours du 28 mai
7 à 8°.....	100	En	»
8 à 9°.....	à		40
9 à 10°.....	115	raison	à
10 à 11°.....	115 à 120		57
11 à »	»	des	»
Costières.....	116 à 125		62 à 75
Rosé, paillet, gris.....	11 fr. le d.	fêtes	5 fr. le deg.
Blanc Bourret.....	11 fr. le d.		»
Blanc Picpoul.....	11 fr. le d.	pas de marché	»

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 22 mai	Cours du 29 mai
7 à 8°.....	102	36	38
8 à 9°.....	115	à	à
9 à 10°.....	»		
10° et au-dessus.....	»	64	64
Rosé.....	»	4,75 à 5 fr. 50 le d.	5 à 5 fr. 50 le d.
Blanc.....	12 à 12 fr. 50 le d.	»	»

Cette. — Chambre de Commerce, Bourse de Cette du marché du 23 mai. — Vins rouge courant, 8 à 11 deg. 1/2 l'hecto, de 36 à 64; rosé, le degré, 4,75 à 5,50; blanc, pas de transactions, nu, pris à la propriété; tous autres frais en sus. — Mistelle blanche 8/9° liqueur, 15 deg. alcool, l'hecto, 175 à 200 fr. suivant degré et qualité, nu quai Cette, plein fait fûts acheteurs comptant net. Droits de douane et autres frais en sus.

Lunel. — Le grès St-Paul, un wagon-réservoir vendu le 26 mai à 60 fr. l'hectolitre, nu pris sur place, vin rouge 10 degrés 5.

— **Béziers.**

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 18 mai	Cours du 25 mai
7 à 8°.....	100	»	»
8 à 9°.....	à	35	37
9 à 10°.....	115	à	à
10 à 12°.....	»	63	63
Vins rosés.....	100 à 115	4,25 à 5 fr. 25 le d.	4,50 à 5 fr. 25 le d.
Vins blancs.....	100 à 125	5,75 à 6 fr. 75 le d.	5,75 à 6 fr. 75 le d.

Olonzac. — Cours des vins du Minervois. — Marché d'Olonzac du 27 mai 1923. — Vins rouges : de 9 à 10 degrés, de 43 à 52 fr. ; de 10 à 11 degrés, de 52 à 62 fr. ; de 11 à 12 degrés, de 60 à 70 fr.

AUDE. — **Narbonne**

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 17 mai	Cours du 24 mai
7 à 8°	100 à 106	»	»
8 à 9°	106 à 111	35 à 40	35 à 40
9 à 10°	111 à 116	40 à 48	40 à 48
10 à 11°	»	48 à 58	48 à 58
11° et au-dessus	»	58 à 70	58 à 70

Carcassonne. — Cote officielle des vins et alcools du 26 mai 1923. — Vins, récolte 1922 : de 8 à 11 d. 5, de 36 à 64 fr. l'h.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 19 mai	Cours du 26 mai
7 à 8°	101 à 106	»	»
8 à 9°	106 à 111	34 à 37	36 à 40
9 à 10°	111 à 116	37 à 43	40 à 46
10 à 11°	»	43 à 55	46 à 57
11 à 12°	»	55 à 70	57 à 70
12 à 13°	»	»	»

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Cours officiel des vins, marché du 23 mai. — Vin de la région : Vins rouges, de 8 à 10 degrés, de 35 à 50 fr. l'hectolitre ; de 10 à 12 degrés, de 50 à 62 fr. ; Blancs, de 10 à 12 degrés, de 55 à 70 fr.

Vins d'Algérie, de 10,5 à 12 degrés, 1er choix, de 72 à 85 fr. l'hecto, pour marchandises quai Marseille, suivant qualité et provenance, par 25 fûts minimum disponible, tous frais en sus.

ALSACE. — **Strasbourg.**

Vins rouge Midi, 7 à 8°, 55 à 60 fr. ; 8 à 9°, 60 à 65 fr. ; 9 à 10° 65 à 70 fr. ; 10 à 11°, 70 à 80 fr.

Vins blancs Midi, 7 à 8°, 70 à ... fr. ; 8 à 9°, 70 à 75 fr. ; 9 à 10°, 75 à 85 fr. ; 10 à 11°, 85 à 95 fr.

Vins rouges Algérie, 10,5 à 12°, 100 à 110 fr. Vins blancs, 10,5 à 12°, 115 à 120 fr. L'h° nu, f° Strasbourg, loc. rés. comprise, 2 o/o déchet.

ALGÉRIE. — **Alger**, le 22 mai. — Quelques affaires ont été traitées de 4 fr. 50 à 4 fr. 75 le degré. Des Médéa 12°5 ont été payés 78 fr. Sur souche on a traité 25.000 hectos vins rouges, rosés et blancs dans la région de Boufarik à 4 fr. le degré.

Hier, adjudication pour l'Intendance, 18.000 hectos vins rouges 10°5; résultats : 6.000 à 50 fr. 55, 6.000 à 51 fr. 05, 6.000 à 51 fr. 55.

On cote : Alger, 19 mai. — Vins rouges extra, 6 à 6 fr.25 le degré, toutes qualités, 4,25 à 5 fr. 50 le degré ; rosés, 4,75 à 5 fr. 25 ; blancs, sans affaires. Tendance faible.

D'autre part, cette semaine s'est traitée la vente d'une cave de Rouïba ; vin rouge, belle qualité, mais manquant un peu de couleur, 11°2, 2.700 hectos, à 4 fr. 40 le degré.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six vin à 86°, »»» à »»» ; eau-de-vie de Montpellier à 52°, »»» fr., de marc 52°, »»» à »»» fr.

Béziers. — Trois-six de vin bon goût, 86°, 375 à »»» ; eau-de-vie de vin, 52°, 350 à »»» fr. l'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 410 à »»» fr. l'hectolitre ; 3/6 de marc manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, nul.

Narbonne. — Trois-six de vin à 86°, 400 à »»» fr. ; eau-de-vie de vin de Narbonne, 52°, 350 fr. ; 3/6 de marc, 86°, et eau-de-vie de marc, 52°, manquent, l'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, frais en sus.

Perpignan. — Pas d'affaire.

TARTRES

Montpellier. — Crème de tartre, 420 fr. les 100 kilos ; tartre brut, pour 70 degrés casserole, 2 fr. »» le degré ; pour 75 degrés, 2 fr. 05 le degré ; lie de vin, pour 25 à 30 degrés de rendement, 1 fr. le degré. Pris à la propriété.

Bordeaux. — Lies : cristallisation (rend. en bitartrate de potasse), 20 o/o, 1 fr. 20 ; 25 o/o, 1.23 ; 30 o/o, 1.27 ; 35 o/o, 1.32 »/» ; 40 o/o, 1.40 le degré.

Lies. — Acidité (acide tartrique total), 20 o/o, 1.75 ; 25 o/o, 1.80 ; 30 o/o, 1.85 le degré.

Tartres. — Cristallisation (rendement en bitartrate de potasse) : 60 o/o, 2,50 ; 65 o/o, 2,55 »/» ; 70 o/o, 2,60 ; 75 o/o, 2,65 »/» ; 80 o/o, 2,70 »/» le degré.

Tartres. — Acidité (acide tartrique total) : 50 o/o, 2,80 ; 55 o/o, 2,85 ; 60 o/o, 2,90 ; 65 o/o, 2,95 ; 70 o/o, 3 fr. le degré.

Crème de tartre. — 90 o/o, 1er blanc, 4.75 à »»» fr. ; 85 o/o, 4.95 fr. ; 98 o/o 5.25 fr. les 100 kilos.

Acide tartrique. — Disponible, 1er blanc 9.50 fr. les 100 kilos.

CÉRÉALES

New-York. — On cote en clôture :

	Prix par bush en d. et cts	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k ou baisse
	—	—	—	—
Blés disp	134 1/4	56.41	75.22	— 0.98
Maïs disp	93 1/2	45.27	56.59	— 1.05
Avoine	52 1/4	24.51	54.48	— 0 26

Blé dur d'hiver n° 1 : 74 fr. 52 les 100 kilos.

Montpellier. — Grains grossiers : avoine grise de pays, 78 fr. les 100 kilos ; paumelle, 73 ; orge, 70 ; seigle, 74, marchandise prise sur place.

PAILLES ET FOURRAGES

Lyon (Rhône). — Les cours sont restés sensiblement les mêmes au cours de cette semaine. On parle de la réouverture de la frontière à l'exportation, si cette nouvelle était exacte nous pourrions revoir un peu de reprise sur les pailles. On cote : foin pressé Franche-Comté 24 à 25 fr. ; Puy-de-Dôme, Haute-Loire 26 à 27 fr. ; Isère 32 à 33 fr. ; Limousin 26 à 27 fr. ; paille de blé en gerbes Beauce, Brie 10 à 11 fr. ; Yonne, Côte-d'Or, 11 à 12 fr. ; Puy-de-Dôme, 10 à 12 fr. ; paille de seigle brute, Loire, Haute-Loire, 18 à 20 fr., le tout aux 100 kilos sur wagon départ.

GRAINES FOURRAGÈRES

Le Puy (Hte-Loire). — Vesces de printemps, 90 fr. les 100 kilos.

Mamers (Sarthe). — Trèfle violet, 500 fr. ; blanc, 1.100 à 1.200 fr. ; hybride, 550 fr. ; luzerne, 600 fr. ; minettes écossées, 320 fr ; vesces de printemps, 110 fr. ; d'hiver, 120 fr. les 100 kilos.

Valence-d'Agen (Tarn-et-Gar.). — Graines de trèfle violet, 500 fr. ; de luzerne, 450 fr. ; vesces de printemps, 90 fr. ; d'hiver 100 fr.

LAINES

Apt (Vaucluse). — Laine en suint, 650 à 700 fr. les 100 kilos.

Dreux (Eure-et-L.). — Laines en suint, 10 fr. le kilo.

TOURTEAUX

Paris. — Tourteaux alimentaires. — De lin, format carré disponible 67 fr. Marseille ; ronds extra livrable »»» fr. Moulins ; petit format, disponible 70 fr. Lille ; 70 fr. Tourcoing ; grand format, disponible 68 fr. Dunkerque ; disponible 67 fr. Lille ; 69 fr. Tourcoing ; de maïs français, pains ronds, disponible 60 fr. Tourcoing ; carré 57 fr. Marseille ; de colza des Indes, disponible 43 fr. Lille ; palmistes blancs, disponible 37 fr. Marseille ; de sésame blanc, 65 fr. Marseille ; d'arachides ordinaires, choix 54 fr. Marseille ; dito Rufisque choix, disponible »» fr. Marseille ; extra blanc 62 fr. en disponible Marseille ; »» fr. Roubais ; gris blancs, disponible 64 fr. Dunkerque ; dito Coromandel 52 fr. en disponible Marseille, le tout aux 100 kilos.

ENGRAIS, SULFATE ET DIVERS

On cote à Montpellier : Sulfate de cuivre, menus cristaux 185 fr. ; sulfate de cuivre, gros cristaux 188 fr. ; sulfate de cuivre, neige 188 fr. ; soufre trituré 52 fr. ; soufre sublimé 62 fr. ; verdet de pays, 100 fr. les 100 kilos:

Cette. — Soufres. — Brut de Sicile. belle caf Cette, »» fr. ; de Louisiane, »» fr. sur wagon Cette ; trituré 98/99 o/o, 50 fr. ; sublimé pur, 62 fr. le tout aux 100 kilos.

Produits chimiques. — Nitrate de soude, 15/16, 95 à 100 ; sulfate ammoniaque, 20/21, 110 à 115 fr. ; sulfate de potasse, 48/52, 83 à 85 fr. ; chlorure de potassium 48/52, 58 à 60 fr. ; sylvinite riche, 20/22, 21 fr. 50 à 22 fr. 50 : sulfate de cuivre cristaux, 98/99, 182 à 187 fr. ; superphosphate minéral, 14, 19,50 à 20 fr., le tout aux 100 kilos, logés gare Cette.

Marseille. — Soufre, sublimé en fleurs chimiques pur, 60 fr. ; raffiné (trituré Candi), 55 fr. ; trituré garanti 97 o/o de soufre pur, 49 fr. ; canons 57 fr. ; coulés en Candi, 55 fr. ; soufre brut, 30 à 32 fr.

Sulfate de cuivre 98 o/o en sacs : consommation, 195 fr. ; entrepôt 190 fr.

Sulfate de fer, 95 o/o en sacs de 100 k., 17 fr.

Le Gérant : G. FOURNERA.

MONTPELLIER, IMP. ROUMÉGOUS ET DÉHAN.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

Du Dimanche 20 Mai 1923 au Samedi 26 Mai 1923

	TEMPÉRATURE 1923		TEMPÉRATURE 1922		PLUIE	
	maxima	minima	maxima	minima	1923 mill.	1922 mill.
Nantes						
Dimanche	16.0	8.0	25.0	15.0	»	»
Lundi	16.0	8.0	31.0	16.0	»	»
Mardi	»	»	30.0	15.0	»	»
Mercredi	12.0	9.0	30 0	13.0	»	»
Jeudi	16.0	10.0	31.0	15.0	»	»
Vendredi	18.0	8.0	24.0	12.0	»	»
Samedi	»	»	24.0	10.0	»	»
Total	1045 0	465 0	1070.0	483 0	161	194
Chassiron						
Dimanche	»	»	»	»	»	»
Lundi	»	»	27.0	17.0	»	»
Mardi	»	»	27.0	17 0	»	»
Mercredi	»	»	28.0	16.0	»	»
Jeudi	»	»	24.0	15.0	»	»
Vendredi	»	»	19.0	12.0	»	»
Samedi	»	»	21.0	12.0	»	»
Total	»	9.0	898 0	530 0	»	208
Clermont-Ferrand						
Dimanche	14 0	7 0	27.0	11.0	»	»
Lundi	20.0	6 0	30.0	13.0	»	»
Mardi	»	»	»	»	»	»
Mercredi	18.0	5.0		»	»	»
Jeudi	23.0	8.0	»	»	»	»
Vendredi	16.0	11.0	31.0	11.0	3	»
Samedi	»	»	»	»	»	»
Total	1061.0	334 0	685.0	230 0	119	123
Bordeaux						
Dimanche	23.0	5.0	31.0	13.0	»	»
Lundi	19.0	10.0	34.0	16.0	»	»
Mardi	»	»	35.0	15.0	»	»
Mercredi	20.0	»	34.0	16.0	»	»
Jeudi	25.0	10.0	34.0	16.0	»	»
Vendredi	»	10.0	26.0	14.0	»	»
Samedi	»	»	31.0	14.0	»	»
Total	1083 0	454 0	920 0	380 0	174	116
Toulouse						
Dimanche	20.0	11.0	29.0	12.0	»	»
Lundi	22.0	11.0	29.0	15.0	»	»
Mardi	»	»	28.0	12.0	»	»
Mercredi	23.0	7.0	»	»	»	»
Jeudi	28.0	12.0	»	»	2	»
Vendredi	»	9.0	»	»	11	»
Samedi	»	»	28.0	17.0	»	»
Total	897 0	517 0	880 0	336 0	239	173
Perpignan						
Dimanche	21.0	12.0	30.0	14.0	»	»
Lundi	21.0	12.0	26.0	12.0	»	»
Mardi	»	»	27.0	18.0	»	»
Mercredi	25.0	11.0	31.0	12.0	»	»
Jeudi	25.0	13.0	27.0	15.0	»	»
Vendredi	23.0	»	34.0	22.0	»	»
Samedi	»	»	35.0	22.0	»	»
Total	971 0	545.0	1272.0	639.0	215	94

	TEMPÉRATURE 1923		TEMPÉRATURE 1922		PLUIE	
	maxima	minima	maxima	minima	1923 mill.	1922 mill.
Châlons-sur-Marne						
Dimanche	16.8	9.0	33.5	11.5	»	»
Lundi	17.0	10 6	35.0	12 8	0.2	»
Mardi	18.0	10.0	35.6	14.0	»	»
Mercredi	15.0	10.0	35.0	13.0	0.1	»
Jeudi	19.0	4 8	26.8	12.4	»	»
Vendredi	11.0	7.5	28.0	10.0	»	»
Samedi	16.0	2.1	28.0	10.0	»	»
Total	1155.6	327.3	1202.8	343.6	97.9	140.0
Besançon						
Dimanche	14.0	4.0	25.0	12.0	1	»
Lundi	19.0	8.0	28.0	15.0	»	»
Mardi	»	»	31.0	15.0	»	»
Mercredi	18.0	6.0	31.0	15.0	»	»
Jeudi	23.0	10.0	30 0	15.0	»	»
Vendredi	20.0	11.0	31.0	15.0	8	»
Samedi	»	»	28.0	12.0	»	»
Total	1113 0	373 0	1026 0	347.0	147	334
Lyon						
Dimanche	16.0	7.0	25.0	10.0	»	»
Lundi	20.0	9.0	29.0	11.0	»	»
Mardi	»	»	30.0	11.0	»	»
Mercredi	21.0	6.0	»	»	»	»
Jeudi	23.0	11 0	»	»	»	»
Vendredi	23.0	12.0	32.0	18.0	9	»
Samedi	»	»	30.0	14.0	»	»
Total	1129.0	385.0	910.0	362.0	109	152
Marseille						
Dimanche	23.0	8.0	»	»	»	»
Lundi	23.0	13.0	27.0	12 0	»	»
Mardi	»	»	29.0	12.0	»	»
Mercredi	19.0	«	29.0	13 0	»	»
Jeudi	»	9.0	30.0	15.0	6	»
Vendredi	28.0	15.0	»	»	»	»
Samedi	»	»	»	»	»	»
Total	1136 0	515 0	1081.0	477.0	90	38
Montpellier						
Dimanche	20.7	7.6	26.2	10.2	»	»
Lundi	22.0	5 4	26.3	10.2	»	»
Mardi	25·2	9 9	27.6	11.9	»	»
Mercredi	24.2	10.0	32.7	9.9	»	»
Jeudi	26 2	9 2	34.0	17 9	13.7	0.9
Vendredi	15 5	13.5	31 3	15.0	15.8	»
Samedi	18.8	10.8	30.0	17.1	0.4	»
Total	1160.1	503.7	1334.7	581.9	213.0	149.0
Alger						
Dimanche	20.0	14.0	22.0	17.0	»	»
Lundi	20.0	15.0	22.0	17 0	16	»
Mardi	»	»	22.0	16.0	»	»
Mercredi	19.0	16.0	25.0	17.0	»	»
Jeudi	20.0	14.0	»	»	»	»
Vendredi	21.0	15.0	34.0	19.0	»	»
Samedi	»	»	»	»	»	»
Total	1352.0	866 0	1451.0	866 0	122	56

Observations. — Printemps.